







### 5.5. Pengemasan.

- a. Bahan pengemasan yang dipergunakan harus memiliki sifat sifat tidak mencemari isi, melindungi produk dan kontaminasi dari luar, sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.
- b. Pemberian label harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.

### 6. Pengambilan Contoh dan Analisis.

6.1. Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan dalam SPI-KAN-PPS-1976.

#### 6.2. Analisis

Analisis ditetapkan sebagai berikut :

Karakteristik	K o d e
a. Organoleptik	SPI-KAN-PPO-1978
b. Kimia :	
- Kadar Air	SPI-KAN-PPK-1981
- Kadar Abu	SPI-KAN-PPK-1981
- Carrageenan	SPI-KAN-PPK-1981

SH101 - 2727 - 1992

III. STANDAR BEKICOT BEKU SPI-KAN/02/23/1987/ 46529/29 DEC 1987  
SH101 - 0727 - 1992

#### 1. Pendahuluan

Standar bekicot beku disusun mengingat bahwa produk ini merupakan salah satu komoditi ekspor perikanan Indonesia dan bahan bakunya tersedia di Indonesia.

Di dalam pengolahan bekicot beku masih banyak mempergunakan cara dan peralatan yang sederhana dan tidak selalu memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan hygiene.

#### 2. Ruang Lingkup....

## 2. Ruang Lingkup.

Standar ini meliputi persyaratan bahan yang mencakup : bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan, persyaratan teknis, sanitasi - dan hygiene yang mencakup : cara penanganan, cara pengolahan, cara pengemasan, cara pemberian label dan merk dan cara penyimpanan : persyaratan mutu dan analisis yang mencakup : mutu produk akhir, pengambilan contoh dan analisis.

## 3. Diskripsi.

Bekicot beku adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku bekicot segar yang mengalami perlakuan sebagai berikut :

penyiangan, sortasi, pencucian, perebusan, penirisan, pembekuan , pengepakan dan penyimpanan beku.

## 4. Klasifikasi.

Mutu bekicot beku digolongkan dalam 1 (satu) tingkatan mutu.

## 5. Persyaratan.

5.1. Bahan baku bekicot beku harus memenuhi persyaratan kesegaran, kebersihan dan kesehatan yang sesuai dengan SPI-KAN-01-1982.

5.2. Bahan pembantu dan bahan tambahan yang dipakai harus tidak merusak atau mengubah komposisi dan sifat khas dari bekicot beku, jenis dan dosis harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku dari Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

## 6. Teknis, sanitasi dan hygiene

Produk bekicot beku harus ditangani, diolah, dikemas, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan pada tempat-tempat cara dan alat-alat yang higienis dan saniter sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.



4. Mutu bekicot beku ditetapkan sebagai berikut :

Karakteristik	Persyaratan Mutu
a. Organoleptik, min	7
b. Mikrobiologi :	
- TPC, per gram, maks	$5 \times 10^5$
- E Coli	5
- Salmonella spp	negatif
- Vibrio cholerae	negatif
- Staphylococcus aureus	negatif
c. Fisika	
- Suhu pusat, °C, maks	- 18

5. Pengemasan.

- a. Bahan pengemas yang dipergunakan harus memiliki sifat-sifat tidak mencemari isi, melindungi produk dan kontaminasi dari luar sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.
- b. Pemberian label harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.

6. Pengambilan contoh dan analisis.

- 6.1. Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang telah ditetapkan dalam SPI-KAN-PPC-1976.

6.2. Analisis

Analisis ditetapkan sebagai berikut :

Karakteristik	K o d e
a. Organoleptik	SPI-KAN-PPO-1978
b. Mikrobiologi :	
- TPC	SPI-KAN-PPM-1978
- E Coli	SPI-KAN-PPM-1978
- Vibrio Cholerae	SPI-KAN-PPM-1978
- Salmonella Spp	SPI-KAN-PPM-1978
- Staphylococcus aureus	SPI-KAN-PPM-1978
c. Fisika	
- Suhu Pusat	SPI-KAN-PPF-1978









**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)